

## diccionario botánico para cocineros



Incluye DVD  
(castellano/inglés)  
de 120 minutos de  
duración: 18 recetas  
explicadas paso a  
paso y el documental  
"Un día en Mugaritz".

2007

Andoni Luis Aduriz François-Luc Gauthier

Colección: libros del atajo

15x21 cm. 208 páginas Castellano  
Encuadernación en rústica, cosido al hilo vegetal,  
faja de papel, Retractilado

Incluye DVD de 120 minutos de duración

Introducción: Miguel Sánchez-Ostiz

Glosario botánico: José Manuel Sánchez  
de Lorenzo-Cáceres

ISBN: 84-933853-5-2

978-84-933853-5-4

PVP: 35€

Esta obra contiene un glosario botánico elemental,  
una guía de usos culinarios de las plantas y un  
herbario por aromas.



Las hierbas y todo aquello que gira en torno a un  
tallo, a una flor o al más delicado de los brotes  
que uno pueda encontrar en un bosque, una regata o  
una suave colina constituyen uno de los escenarios  
en los que se fragua la cocina de Mugaritz. Llevamos  
ya muchos años en contacto directo con ese universo  
vegetal y hemos aprendido a respetarlo sin cometer  
excesos, sin robarle al campo más que lo estrictamente  
necesario y valioso, siempre con vista a que el  
resultado culinario merezca la pena tanto o más que  
su contemplación a cielo abierto. La naturaleza verde  
en el plato provoca emoción.

Por eso, Andoni Luis Aduriz, uno de los cocineros  
más sensatos del panorama gastronómico, en estrecha  
colaboración del botánico François-Luc Gauthier, nos  
propondrá en esta obra un recorrido por un mundo  
vegetal descrito con la minuciosidad de quienes lo  
observan y lo estudian a lo largo de su ciclo vital.  
Sólo esperamos que, si tienes la fortuna de poder  
salir al campo, mires con ojos nuevos ese tronco  
caído, tumbado en la hierba y casi devorado por el  
musgo. Aprenderás a mirarlo profundamente. No con  
esos ojos, los tuyos, pues no te valdrán. Necesitarás  
los otros, esos que están en el bolsillo de tu piel  
y que encontrarás tras la lectura de este libro  
imprescindible.